



411672S-2022



洛阳市天穗食品有限公司企业标准

Q/LTS 0005S-2022

菌汤料包

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

洛阳市天穗食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市天穗食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：梁宝峰。

H N

Q B

菌汤料包

1 范围

本标准规定了菌汤料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制双孢蘑菇、香菇、白灵菇、平菇、小平菇、红平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、银耳、松茸（松口蘑）、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑、金针菇、蛹虫草、黑木耳中的一种或几种为原料，添加或不添加黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、板栗、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】、地衣中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食菌汤料包。

根据所用原辅料不同，产品分类为：纯菌汤料包、混合菌汤料包。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干制双孢蘑菇、香菇、白灵菇、平菇、小平菇、红平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、银耳、松茸（松口蘑）、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑、金针菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.4 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.5 芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 黄花菜、地衣应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 板栗应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
-----	-----	------

性 状	具有产品应有的形状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	13 (仅适用于以香菇为主料的产品)	GB 5009.3
	15 (仅适用于以银耳为主料的产品)	
	12 (其他产品)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (不适用于添加姬松茸的产品)	GB 5009.15
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25 (仅适用于添加银耳的产品)	GB 5009.189

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制双孢蘑菇、香菇、白灵菇、平菇、小平菇、红平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、银耳、松茸（松口蘑）、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、口蘑、金针菇、蛹虫草、黑木耳中的一种或几种为原料，添加或不添加黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、板栗、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】、地衣中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食菌汤料包。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市天穗食品有限公司

QB